

Title (en)  
FRUIT CONCENTRATE SWEETENER AND PROCESS OF MANUFACTURE.

Title (de)  
SÜSSMITTEL AUF BASIS VON FRÜCHTEKONZENTRAT UND VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG.

Title (fr)  
EDULCORANT A BASE DE CONCENTRE DE FRUITS ET SON PROCEDE DE PRODUCTION.

Publication  
**EP 0429482 A1 19910605 (EN)**

Application  
**EP 89908767 A 19890718**

Priority  
• US 8903097 W 19890718  
• US 22429888 A 19880726

Abstract (en)  
[origin: US4873112A] A fruit concentrate sweetener and process of manufacture are disclosed wherein the sweetener is formed from a hydrolyzed starch having a dextrose equivalent of about 5 to 25 and a clear fruit concentrate of at least about 40% soluble solids and about 0% insoluble solids to have about 40 to 65% complex carbohydrates, about 35 to 55% simple sugars from the fruit origin and about 0 to 5% nutritional components. The sweetener may be partially or substantially completely decaffeinated and may be dried up to about 96 to 99% soluble solids. Further preferred steps of the process facilitate both decaffeination and drying while also yielding a sweetness level generally similar to sucrose with only about 50% simple sugars, the remainder being nutritionally desirable complex carbohydrates. The sweetener may be included in a variety of sweetened food and beverage products. The sweetener of the invention consists essentially of about 40 to 65% complex carbohydrates, about 35 to 55% simple sugars of a fruit origin, about 0% insoluble solids, about 0 to 5% nutritional components and about 0 to 3% of a sweetness potentiator, balance essentially water.

Abstract (fr)  
L'invention concerne un édulcorant à base de concentré de fruits et son procédé de production. On obtient un édulcorant ayant entre 40 et 65 % de glucides complexes, entre 35 et 55 % de sucres simples de fruits et entre 9 et 5 % de composants nutritifs à partir d'un amidon hydrolysé ayant un équivalent dextrosique compris entre 5 et 25 et d'un concentré limpide de fruits ayant une teneur en solides solubles égale à au moins 40 % et en solides insolubles égale à 0 % environ. On peut éliminer partiellement ou complètement la saveur de l'édulcorant et le déshydrater jusqu'à ce que sa teneur en solides solubles soit comprise entre 96 et 99 %. D'autres étapes préconisées du procédé facilitent à la fois l'élimination de la saveur et le séchage et permettent d'obtenir un pouvoir édulcorant généralement similaire à celui du sucre mais ne contenant que 50 % de sucres simples environ, les substances restantes étant des glucides complexes nutritionnellement désirables. Cet édulcorant peut être utilisé pour divers produits alimentaires et boissons édulcorés. Il comprend essentiellement entre 40 et 65 % environ de glucides complexes, entre 35 et 55 % environ de sucres simples de fruits, 0 % environ de solides insolubles, entre 0 et 5 % environ de composants nutritifs et entre 0 et 3 % environ d'un potentialisateur édulcorant, le pourcentage restant étant constitué surtout par de l'eau.

IPC 1-7  
**A23L 1/09**; **A23L 1/236**; **A23L 2/08**; **A23L 2/16**; **A23L 2/30**

IPC 8 full level  
**A23L 19/00** (2016.01); **A23F 3/40** (2006.01); **A23G 1/00** (2006.01); **A23G 1/56** (2006.01); **A23G 3/34** (2006.01); **A23L 2/60** (2006.01); **A23L 27/30** (2016.01)

CPC (source: EP KR US)  
**A23F 3/405** (2013.01 - EP US); **A23G 1/56** (2013.01 - EP US); **A23G 3/346** (2013.01 - EP US); **A23L 2/08** (2013.01 - KR); **A23L 2/60** (2013.01 - EP US); **A23L 27/35** (2016.08 - EP US); **A23G 2200/06** (2013.01 - EP US); **A23G 2200/14** (2013.01 - EP US)

C-Set (source: EP US)  
1. **A23G 1/56 + A23G 2200/14**  
2. **A23G 1/56 + A23G 2200/06**  
3. **A23G 3/346 + A23G 2200/14**  
4. **A23G 3/346 + A23G 2200/06**

Cited by  
US9861945B1; US9993787B1; US10155234B1; US10252181B2; US10486173B2; US10625281B2; US10569244B2; US10850244B2; US11090622B2

Designated contracting state (EPC)  
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)  
**US 4873112 A 19891010**; AU 3986989 A 19900219; AU 634122 B2 19930211; CA 1337387 C 19951024; CZ 451189 A3 19950913; DD 283921 A5 19901031; DE 68914462 D1 19940511; DE 68914462 T2 19941103; EP 0429482 A1 19910605; EP 0429482 A4 19920311; EP 0429482 B1 19940406; ES 2014177 A6 19900616; FI 910395 A0 19910125; GR 1001091 B 19930428; GR 890100477 A 19900627; HU 894612 D0 19910729; HU T57557 A 19911230; IL 91084 A0 19900319; IL 91084 A 19930315; JP H04500903 A 19920220; KR 900701179 A 19901201; MX 165580 B 19921124; MY 105792 A 19950130; PH 25279 A 19910430; PT 91271 A 19900208; PT 91271 B 19950301; WO 9000864 A1 19900208

DOCDB simple family (application)  
**US 22429888 A 19880726**; AU 3986989 A 19890718; CA 606135 A 19890719; CS 451189 A 19890726; DD 33110389 A 19890724; DE 68914462 T 19890718; EP 89908767 A 19890718; ES 8902646 A 19890726; FI 910395 A 19910125; GR 890100477 A 19890726; HU 461289 A 19890718; IL 9108489 A 19890724; JP 50822989 A 19890718; KR 900700618 A 19900323; MX 1691789 A 19890726; MY P119891016 A 19890725; PH 39000 A 19890725; PT 9127189 A 19890725; US 8903097 W 19890718